

OFFRE RESTAURATION

ESPERANCE 1050



Formule à 19,00€ TTC : les ingrédients nécessaires aux recettes proposées sont mis à disposition en chambre froide. Les recettes sont cuisinées par vos soins

Formule à 26,50€ TTC : repas réalisés par notre cuisinier sur site. Le service à table est effectué par vos soins

Formule à 35,00€ TTC : repas réalisés par notre cuisinier sur site. Le service à table est effectué par nos soins

- Croziflette / Tartiflette au reblochon fermier (*Gaëc Le Plane à Boège*)
- Salade verte
- Dessert au choix

- Salade Vallée Verte (*Jambon de pays, Tomme fermière*)
- Poulet fermier sauce vin Jaune du Jura – Légumes de saison
- Sélection de fromages
- Dessert au choix

- Salade Vallée Verte (*Jambon de pays, Tomme fermière*)
- Bœuf bourguignon et gratin de pomme de terre (*Envie de Viande à Villard*)
- Sélection de fromage
- Dessert au choix

- Fondue Savoyarde / Raclette
- Charcuterie de pays
- Salade verte
- Dessert au choix

- Salade Vallée Verte (*Jambon de pays, Tomme fermière*)
- Diots de Savoie sauce au Chardonnay - Tagliatelles
- Sélection de fromage
- Dessert au choix

Autres entrées possibles : soupe de légumes Bio (Ferme de la source à Boège), coleslaw, œufs mimosa, terrine de campagne...



Sélection de fromages

Abondance, Comté, reblochon fermier, tomme fermière

Desserts (Pâtisserie de Lullin) au choix :

- ❖ **Le passionata** : mousse légère chocolat lacté, crémeux fruit de la passion et son croustillant au praliné
- ❖ **La douceur aux framboises** : mousse onctueuse au chocolat blanc parfumée à la vanille et sa myriade de framboises.
- ❖ **Le chocolat - framboise** : mousse chocolat noir, crémeux à la framboise et son croustillant au praliné
- ❖ **Le chocolat - praliné** : mousse chocolat noir grand cru, crémeux au praliné et son croustillant aux noisettes torréfiées.
- ❖ **Le fraisier ou framboisier** : mousse légère à la vanille et sa myriade de fruits frais.
- ❖ **La forêt noire** : mousse chocolat lacté, crème mascarpone à la vanille et ses framboises, le tout parsemé de copeaux en chocolat.
- ❖ **L'alpage** : duo de mousse fraise des bois et myrtille et son biscuit macaronade aux noisettes
- ❖ **La Griottine** : mousse chocolat noir, compotée de griottes et crème mascarpone à la vanille le tout orné de chocolat noir croquant.
- ❖ **Le fraîcheur** : mousse passion, compotée de framboise sur un biscuit macaronade aux amandes caramélisées.
- ❖ **Le tiramisu pistache** : crème légère mascarpone parfumée à la pistache, coulis framboise sur son biscuit pistache.

Option vin (½ de bouteille de 75cl) : 7€ par personne (Bourgogne, Languedoc, Beaujolais, Vallée du Rhône, Loire)

Option « apéritif » hors boisson : 5,5€ par personne (Pizzas, Canapés, Feuilletés...)

Petit déjeuner : 6€ par personne (sous forme de buffet) avec boisson chaude café, thé, chocolat chaud, viennoiserie 1 par personne, pain à volonté, 3 confitures, 1 miel, 1 verre de jus de fruit, yahourts...

